

Quoi de mieux qu'une île pour préserver l'intimité de votre Mariage ?

Votre Mariage à Bendor en 2011

Contact

Nathalie Fabre

Tel : 04 94 05 90 90

fabre@ilespaulricard.com



L'île de Bendor

Située dans les baies du soleil, près de Bandol, l'île de Bendor est un paradis fleuri, site unique sur la côte varoise, ses criques, ses plages et ses falaises.

Hébergement au Delos & Palais

Dessiné de main de maître par Paul Ricard, cet hôtel a été construit à la pointe de l'île.

L'Hôtel Delos a fait appel à des créateurs contemporains pour sa décoration.

Havre de quiétude et de détente, cadre idyllique baigné d'eaux bleues et limpides de Bendor, le Delos est un établissement 3 étoiles qui dispose de 19 chambres simples ou doubles très confortables au décor personnalisé, et d'une piscine pour sa partie principale et de 36 chambres simples ou Doubles dans une dépendance appelée le Palais.

Tarifs hébergements :

Du 1^{er} Avril au 14 Juin et du 16 Septembre au 30 Octobre:

Chambres Doubles / 220 €

Du 15 Juin au 15 Septembre :

Chambres Doubles 265 €

Suppléments petits déjeuners Adultes ; 15,00 €

Suppléments petits déjeuners enfants de 3 à 12 ans ; 10 .00 €

Taxe de séjour

La Suite du Delos est OFFERTE aux jeunes mariés pour leur nuit de noces

Lit supplémentaire 45€. Lit Bébé à 10€

Privatisation de l'intégralité du Delos et du Palais obligatoire 55 chambres



Votre apéritif sera servi au bord de la piscine face à la mer



Vin d'honneur en Open bar 1h30

Champagne Perrier Joët

Cocktail de Champagne ; La Marquise

(Champagne , limonade , Dés de citron vert)

Cocktail de Jus fruits

RICARD

Choix de whiskys & de bourbons supérieur

Longo Maï !

Amuse-bouche

4 verrines au choix, 1 atelier au choix

Les ateliers apéritifs

- plancha de bœuf
- Découpe de Noir de Bigorre
- plancha de gambas
- Saumon Mariné
- fois gras mi-cuit minute

Nos verrines au choix

- Sushi en cuillère et sa sauce
- Bavaroise d'asperges à l'huile de truffe
- Tartare de saumon au citron et aneth
- Tartare de magret de canard
- Salade de poulpes
- Ananas au gingembre et gambas rôtie
- Quenelle de patates douces aux pignons grillés
- Carpaccio de bœuf et achards de légumes
- Confits d'oignons à la menthe et filets de rougets
- Chutney de figues et foie gras nature
- Soupe de concombres à la fête

La verrine supplémentaire 2.00 €

1 atelier supplémentaire 8.00 €

Prix par personne

Votre banquet sera servi dans la salle des Gardes au cœur de l'Hôtel ou sur une de nos Terrasses

Amuse-bouche

Noix de ST Jacques

Soupe de foie gras et son lard grillé

Ou

Raviole de homard salpicons de légumes frais

Et son jus réduit

Filet de rascasse, rouget et noix de st jacques façon mini-bouille

Et sa tartine de pain de rouille frotter à l'ail

Ou

Filet de loup rôti à l'unilatéral, tombée de fenouil et oignons, jus de viande ailé

Granité du Chef

Arrosé de champagne, brunoise d'ananas, feuille de basilic cristallisée

Selle d'agneau farcie au caviar d'aubergine et herbes fraîches, jus à l'ail et au thym

Légumes du terroir poêlée, pomme miette à l'huile d'olive et tomate flamme

Ou

Filet de bœuf façon Rossini

Pommes Pont-Neuf, Pois Gourmand, Tomate Flamme

Fromage

Plateau de Fromages

Dessert

Pièce montée

Ou

Gâteau américain

Ou

Assiette gourmande

Café * et Mignardises

Eaux plates & gazeuses, AOC en trois couleurs **Ou** Vin du Domaine des Embiez cuvée Paul Ricard

Tarif Vin d'honneur et Menu : 135 € par personne

Menu Enfant de 4 à 12 ans

Salade de tomates

Ou

une terrine de Campagne

Filet de Bœuf avec Pommes Pont NEUF

Dessert

Soda

Tarif enfant : 20.00 €

Pour la fin de soirée, nous vous proposons :

Possibilité de soirée dansante au bar des Voutes à la fin de votre dîner jusqu'à 3h00 du matin :

Bouteille d'alcool : 90€ / bouteille **Boissons non alcoolisées accompagnantes Offertes**

Location du bar des Voutes pour Le service de votre Champagne et de vos alcools : 500 €

Forfait serveur : 25€ / par serveur et par heure

Droit de bouchon : 10.00€ / par bouteille ouverte

Stockage de votre champagne au frais possible dès la veille



Notre liste de prestataires qui peut vous être utiles!

Décoration Florale L'atelier – Line au 04 94 07 91 25 – 06 64 13 24 85

- Nôtre DJ Patrick : 06 17 26 31 02

- Ambiance lumineuse : Ste LBC PRO Events Boris 06 10 67 80 28

VOTRE BRUNCH DU LENDEMAIN

- **32 € TTC PAR PAX**

Une coupe de champagne Perrier Jouët offert à chaque convive.

-

- **SERVICE A PARTIR DE 11H30 JUSQU'À 14H30**

-

- Assortiments de viennoiseries, baguettes, jus de fruits,

-

- confitures, pâte à tartiner, miel, céréales, yaourts, café, thé, lait

-

- Omelettes jambon, fromage, champignons

- Œufs brouillés, au plat ou à la coque

- Bacon grillé, saucisses grillées

-

- **Buffet de charcuterie**

-

- jambon cru, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, terrine de campagne et rillettes

-

- **Buffet de crudités**

-

- Salade de légumes grillée, asperges vertes, tomate mozzarella basilic, salade d'artichauts, salade de fenouil

-

- **Buffet salades composées**

-

- Salade de pâte aux crabes, salade de riz au thon

- Carpaccio de bœuf, carpaccio de saumon

- Saumon marinée maison à l'aneth, poulet froid, pièce de bœuf froide.

-

- **Choix de trois pâtes et trois sauces différentes.**

-

- **Plat chaud en buffet à choisir**

-

- Une viande, un poisson et deux garnitures selon le marche du chef.

-

- **Buffet de dessert et fruits**